Przewodnik
RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY

Leszno, dnia 1. No. 13. Października 1836.

Kalendarz rólniczo-gospodarski.

Listopad.

Póki mrozu niemasz, podorują się role pod warzywa; dobrze jest rolę jak najgłębiéj orać, i w tym przypadku powinien być nawóz tém silniéjszy. Najsławniéjszy rólnik szwajcarski, Fellenberg, orze czasem rolę swoję na 18 cali głęboko, i miewa powszechnie plony podziwienia godne.

Dokończa się na początku tego miesiąca sprząt rzepy i kapusty; wywóz mierzwy i przyorywanie onéj trwa, jak długo powietrze pozwala.

W ciągu tego miesiąca można rozpocząć wywóz mierzwy drobnéj, zołów lub szlamu ze stawów, do potrząsania łąk naturalnych lub sztucznych.

Zimowanie inwentarzy już się na końcu przeszłego miesiąca zaczęło: wypada teraz te ogrodowizny najprzód spaść, które najwięcéj zepsuciu podległe, czém jest szczególniéj kapusta, rzepa i buraki cukrowe. Najwięcéj do konserwacyi warzywa dopomaga, kiedy jest suche i zupełnie dojrzałe sprzątnione, i kiedy do dołów ani mróz, ani wilgoć niedochodzi. Dla dłuższego zachowania kapusty, można ją grubo posiekaną w dołach, w tym celu sporządzonych, wycembrowanych lub wymurowanych, kwasić, tak jak dla ludzi. Pokarm ten równie przyjemny jak i zdrowy dla bydła, jak tego sam doświadczyłem; szczególniéj trzeba teraz dawać wygodę krowom na ocieleniu, wczesne albowiem cielęta

zwykły się zostawiać na chowanie. Podczas mrozów można zacząć oźminę owcami przypasać na gruntach tęgich; na piasczystych zaś rolach nigdy nie powinny być owce na oźminy puszczane, ponieważ łatwo rośliny ze słabemi korzonkami wyciągają, lub téż ostremi kopytkami wytłaczają.

Stawy należy jak najwyżéj zastawiać; w hołderniach (sadzawkach) trzeba przeremble dawać i wodę często odświeżać.

Pszczoły muszą być od mrozu, wilgoci i myszy zabezpieczone.

Kalendarz ogrodniczy.

Listopad.

Roboty w ogrodach w tym miesiącu są następujące:

W ogrodzie owocowym.

1. Kończą się w tym miesiącu roboty, na które Październik nie był wystarczający.

2. Jeżeli ziemia nie zmarzła, można jeszcze zasiewać drzewa, jakoto: ziarnka owocowe i dzikie, n. p. kasztany, żołędzie, głogi, nasiona drzew szpilkowych i t. d.

3. Drzewa z mchu oczyszczać.

4. Okrywać i obwiązywać drzewa i krzewy tkliwsze na zimno, matami, słomą, rogożą, w miarę możności i potrzebnych ku temu celowi zapasów.

5. W niektórych ogrodach bywa zwyczaj, iż drzewka karłowe z wazonami zachowują na zimę do wykopanych dołów; należy więc je dopiero przykryć deskami, a na nie nałożyć słomiastego gnoju na stopę; lecz w zimie, kiedy będą odwilże, otwierać z boków, dla odświeżenia powietrza, a przed mrozem znowu okryć.

6. Większe drzewa przed mrozami okopywać, dla przesadzenia, z bryłą zmarzłą, w doły wczesnie przygotowane.

7. Owoce w sklepach oczyszczać i odłączać zgniłe.

8. W ogrodach, które nie opatrzone dobremi parkanami, drzewa mające młodą korę mogą być uszkodzone od zajęcy; nale-

ży więc obwiązywać je cierniem, jedliną, lub jałowcem; albo wziąć funt sadła, tyleż olbrotu, roztopić, przemieszać, i tą massą smarować pnie młodych drzewek, do których zające nie przystąpią; ta zaprawa drzewom nie szkodzi: można jednak na wiosnę pnie wytrzeć grubą szmatą płótna.

9. W ogrodzie kwiatowym ponaginać róże i przysypać krzaki ziemią, albo, co jest lepiéj, przykryć jedliną; a gdy śniegi spadną, zmiatać na jedlinę. Toż samo przykryć i goździki, zostawione na gruncie.

W szklarniach.

1. Ogrodnik nadewszystko powinien zwrócić swoję troskliwość na cieplarnie, z powodu, że rośliny w tym czasie i następnych miesiącach zimowych bywają słabe, dla niedostatku słońca i powietrza; żadnéj przeto, chociażby krótkiéj pogody, opuszczać nie powinien, dla odświeżenia powietrza choć przeże drzwi. — W nocy powinien być mniéjszy stopień ciepła, niżeli we dnie; nawet w rośliniarni; a jeżeliby zaś nadto było ciepła, otworzyć lufciki; gdy zaś termometr stanie na mierze, zamknąć; dla tego dozorca często zaglądać powinien na ciepłomierz. Jeżeli wilgotny śnieg pada, trzeba okna zakryć matami; lecz gdy się wypogodzi, maty otrząść ze śniegu i dawać światła. Zbytek ciepła i wilgoci w zimowych miesiącach jest najszkodliwszy; strzedz więc trzeba od zaduchu. A że trudno jest dawać powiewu powietrza, zastępując niejako tenże, korzystnie jest co 15 dni wzruszać i naginać rośliny w tę i w owę stronę w rozmaitym kierunku, poczém rośliny widocznie będą zdrowsze. Chcąc niekiedy przewietrzyć całą szklarnię, należy dać wyższy stopień ciepła, a lufciki pootwierać w dzień nie nadto zimny i gdy świeci słońce.

2. Okna w szklarniach już powinny być na głucho zamknięte, i szczelnie zatkane mchem lub pakułami, jeżeli są w suficie wentylatory.

3. Na noc okna zasłaniać okienicami lub matami.

4. Rośliny bliskie okien odsuwać, jeżeli mróz wielki i okna zamarzłe; a gdy ciepło zacznie ogrzewać, strzedz, iżby wilgoć z okien nie spadała na rośliny.

Rady gospodarskie ojca dla syna.

Położenie rólnika jest zbyt rozmaite; rozmaite są stopniowania tego, co on posiada, i prawa, jakiemi posiada. Pomówmy o stósunku pana włości. Gospodarstwo jego jest tak rozległe, iż się w istotną zamienia administracyą, czyli w zarząd. Ma on coś wspólnego z założycielem wielkiéj fabryki, dostarczającym kapitałów na zakłady, na zakupienie materyałów wyrobowych, na wypłacenie robotników i t. p.; lecz roboty fabryczne mniéj skomplikowane i z natury podzielne, codziennie jednostajne, od zmian powietrza nie zależące, łatwiéjszemu podpadają ocenieniu i kontroli. Codziennie fabrykant przewidzieć może skutki swych zachodów, jeżeli nie co do cen targowych, to przynajmniéj co do ilości i jakości produkcyi. Rólnik, obok corocznéj pracy, przysposabia, sadzi, buduje, na przyszłe lata i wieki, *non sibi, sed posteritati*, choćby nie dla własnych, to dla cudzych dzieci; i tém uczuciem przywiązania do rzeczy, nietylko dla bezpośredniego zysku, ale dla dokonania dzieła boskiego, przekazanego niby do wypracowania człowiekowi, tchnie koniecznie pan włości.

Inaczéj on niepostępuje; świat zaś idzie naprzód, produkcya tanieje, a producent zaniedbał mieć na przedaż więcéj, lub lepsze, lub taniéj produkowane materyały.

Praca coroczna dla utrzymania równie gospodarstwa, jak fabryki, ma coś wspólnego z stałymi od kapitałów procentami. Z przewyżki zysku nad procent tworzy fabrykant kapitał zakładowy, i powiększa lub udoskonala fabrykę. Toż samo pan włości, albo kupuje, albo udoskonala pracą pomnożoną, albo na corocznych wydatkach pracy oszczędzoną; szczególniéj zaś usuwa zawady, mitrężące coroczną pracę, lub jéj skutki niweczące. Ztąd pochodzi, że im więcéj jest włożonego kapitału zakładowego, tém mniéj kosztowne utrzymanie coroczne gospodarstwa, tém mniéj w skutkach zawodne.

Gdyby kto rozsądny i oszczędny miał wystarczający kapitał zakładowy na szybkie dokonanie dzieła przedsięwziętego, dalekoby mniéj wydał, jak postępując corocznemi powolnemi postępy. Lecz te kapitały musiałyby być nader wielkie; w kraju zaś, który dopiero do poloru się wznosi, są one rzadkie. Nadto, gdzie kapitałów nie masz, tam nie ma i konsumentów, zapewniających jednostajne zyski rólnika.

Jest jednakże główna różnica pomiędzy założycielem fabryki a panem włości. Tamten nie znajdując zysków, może zamknąć fabrykę i robotników oddalić; nie tak rólnik; ten czy w złéj, czyli w dobréj przygodzie, musi swą włość utrzymywać; bo jemu są powierzone generacye roślin, zwierząt i ludzi, które w nieprzerwanéj muszą być zachowane kolei.

Są kraje, gdzie przemysł rólniczy równa się fabrycznemu; tam zręczny najemnik ciśnie się. Stósownie do potrzeby, pieniędzmi jest ceniona jego większa lub mniéjsza produkcyjna wartość; a gdy nie jest potrzebny, szuka i znajduje w rólnictwie inny, lubo mniéj korzystny zarobek, zabezpieczający go od głodu. W krajach takich posiadacze rozległéjszych włości są zamożnymi ludźmi; lecz już nie są więcéj na stopniu prawdziwych panów włości, poprzestawszy wypełniać naturalne klas wyższych obowiązki, zależące w zarządzaniu niższymi i zaradzaniu moralnym i fizycznym ich potrzebom. W większéj części Europy lud wiéjski obraca z ufnością oczy na panów, w nadziei, iż ci dostarczać będą zarobku temu, który chce pracować, i wspomagać tego, który do pracy nie zdolny. Istotnie mamy prawo i obowiązek wykorzeniać lenistwo, pijaństwo, złodziéjstwo, krnąbrność; lecz kto tych wad nie ma, nie powinien także z głodu umierać, ani cierpieć niedostatku na odzieniu, pomieszkaniu, opale; ani na lekarstwie w przypadku choroby. Jest Bóg i zastępujący go na wsi panowie. Najprzód do Boga, potém do pana, mówi chłop, wyrażając tém nietylko swą ufność, ale i swoje prawa, na prawach ludzkości oparte. Człowiek powinien mieć zarobek; praca jego powinna przy-

nosić natychmiast zysk, przynajmniéj o 5 procentów wyższy; dla pana, jak dla zakładacza fabryki, wyższy, niż zapłata, którą odbiera; lecz niekiedy przynosi ona 10, 30—50 procentów, a przecież dla braku zachodu lub kredytu utraconego, nie wypełnia się nadużyciem, tojest szalonemi wydatkami, które nikogo nie zbogacają.

Sławny Cook, blisko Liverpoolu, zatrudniał ludzi tak zyskownie, iż na 3 mile w około porozwalano szpitale, jako niepotrzebne. Lud go błogosławi w okolicy tak, jak nie jednego założyciela fabryki. Cook przecież czterokrotnie swój majątek powiększył.

Otóżto godziwe i dobroczynne zyski, które Bóg i ludzie błogosławią! Otóżto prawdziwa liberalność dla ludu!

Małe są potrzeby naszych włościan, a przecież i tych nie mogą zaspokoić. Gdziekolwiek o nich jakie takie mają staranie, tam się ludność mnoży, najem tanieje, a z nią i płody gospodarcze. Wtenczas tylko wsie mogą być przepełnione, kiedy ludność opieszała i złodziéjska jest jéj ciężarem.

Praca mądrze wszystkim daje swobodę; bo każdy coś zarabia dla pana, a pan ma coraz więcéj kapitałów na nowe nakłady.

Lecz nietylko fizyczne włościan potrzeby zajmować mają pana włości. Wychowanie, ich obyczajność, religijność, i nieodłączne od cywilizacyi ochędóstwo, równie go trudnić powinny. Pan włości, jako porządkujący i ożywiający anioł, wszędzie je zasczepia, i z rozrastającą własną familią, widzi wnoszącą się nową ludu swego generacyą, cale inną od poprzedniéj. Wtenczas dopiero rzec będzie mógł Bogu: „Coś mi powierzył Panie, wypełniłem i wydoskonaliłem; byłem sprawiedliwym, litosnym, dobroczynnym; dla tych zalet, przebacz słabości.“

Robienie sera.

Sposoby robienia sera są bardzo liczne; każda prawie okolica ma swoje właściwe i szczególne sery. Sama rozmaitość mleka, sposób oddzielania części sernych, wyciśnienie, fermentowanie, suszenie, ilość pozostałéj w serze serwatki, wpływa na rozmaitość gatunków sera.

Jeśli bierzemy mleko, z którego śmietanę zebrano, ser wówczas zowie się chudym; jeżeli zaś po doju, nie zbierając śmietany, wyrobi się mleko na sery, ser zowie się tłustym; jeżeli zaś do wydojonego mleka dodamy śmietanę z innych garnków zebraną, otrzymamy ser bardzo tłusty albo śmietankowy.

Są jeszcze sery słodkie i kwaśne. Pierwsze robią się z słodkiego mleka, z którego się śmietana nie zbiera; na drugie zaś bierze się mleko zsiadłe czyli skwaśniałe.

Słodkie sery szwajcarskie i innych okolic robią się następującym sposobem: Rozgrzewa się mleko w kotle do tego stopnia, jaki ma po wydojeniu od krowy; dodaje się potém podpuszczka (*), aby przyspieszyć zsiadanie się części sernych. Gdy się cząstki serne zwarzą, kraje się ta massa nożem drewnianym, rozciera się i rozbija na drobne cząstki, a zsiadły twaróg rozgrzewa się tak, aby można rękę utrzymać. Odstawia się potém kocioł od ognia, a opadłe na dno części serne gromadzą się w jednę stronę; czerpa się twaróg do worka płócien-

---

(*) Podpuszczka rozmaicie bywa przygotowaną. W Szwajcaryi biorą żołądek cielęcy, nacierają solą i zawieszają w kominie, aby usechł; zdejmują go potém i na dwie rozcinają połowy: jedna z nich potrząsa się solą, biorąc 3 lub 4 razy sól końcem noża; składają się razem, i w wielkim garnku nalewają się wrzącą serwatką. Po 24ch godzinach płyn tak przygotowany do zwarzenia mleka czyli osadzenia części sernych może być użytym. Czasem używa się odwar z kory dębowéj; także rozrzedzony wodny kwas solny albo ocet. Do kwaśnego mleka nie potrzeba żadnéj podpuszczki, bo sam kwas w mleku znajdujący się, za podniesieniem temperatury, zwarza się.

nego i zamiesza się nad kotłem, aby serwatka odciekła. Co gdy nastąpi, idzie twaróg w prassę, składającą się z grubéj deski nakształt stołu, opatrzonéj rynienkami do ściekania wyciśniętéj serwatki. Na stole leży krąg drewniany, na którym kładzie się forma do robienia sera. Forma ta składa się z cienkiéj jodłowéj łubki, na 3 lub 4 cale wysokiéj, zwinionéj w kształt walca, z boku otwartéj, aby ją podług upodobania, za pomocą sznurka, można rozszerzać lub ściskać. Na tę formę, po włożeniu w nię sera, kładzie się okrągłe denko, a na nie stawia się słojek, na który działa prassa, składająca się z deski u jego wierzchu przymocowanéj i obciążonéj kamieniami. Zawiniony twaróg w płótno kładzie się w formę, końce u wierzchu zakładają się jedne na drugie, przykrywa się krążkiem, i prassa zwolna się upuszcza. Z początku twaróg na cal wystawać nad brzegi powinien; gdyby bowiem wypełnił formę równo z brzegami, działanie prassy byłoby bezskuteczne i w serze zostałaby serwatka. Po upłynieniu półgodziny wyjmuje się płótno, a forma ściska się jak najmocniéj; przez ściśnienie podniesie się ser nad brzegi formy, ale w prassie znowu się zniży. Im częściéj działanie takowe w pierwszych 6ciu godzinach powtarza się, tém ser będzie lepszy, bo wszystkie wodniste części oddzielą się.

Kiedy ser przez 18 — 24 godzin poleży w prassie, wyjmuje się naówczas z formy i stawia się w piwnicy, osypawszy go wprzód drobno tłuczoną solą. Sól bardzo łatwo topnieje, i jeźli się ser zawinie w płótno umaczane w rozczynie solnym, po całéj rozpłynie się powierzchni. Nazajutrz przewraca się i osypuje z drugiéj strony solą. Osalanie to powtarza się codzień w lecie przez 2, w zimie przez 3 miesiące. Po upłynieniu tego czasu, dosyć będzie solić ser 2 razy w tygodniu, tojest raz z jednéj, drugi raz z drugiéj strony, i to przedłuża się aż do roku. Sery szwajcarskie chude, ze zbieranego mleka robione, nie bywają używane przed rokiem. Sery takie nie wychodzą za granicę, tylko tłuste i średnie, i na pierwsze używa się mleka tak jak od krów przychodzi; na średnie

zaś bierze się w połowie mleko świeże, zebrane wieczorem, a w połowie niezbierane z doju rannego.

W Szwajcaryi robią z serwatki, po oddzieleniu już części sernych, gatunek sera ziarnistego, nakształt ciasta, który bywa używany do potraw od klassy ludzi uboższéj. Rozgrzewa się serwatka, mieszając ją ciągle aż do zawrzenia; odstawia się potém od ognia i dodaje się nieco wody zimnéj i mlecznego octu (serwatki w ocet przeistoczonéj), poczém stawia się znowu na ogień, a w czasie gotowania twaróg podnosi się i na powierzchni płynu osiada, a zebrany w formy się kładzie i wyciska.

Robienie serów tłustych limburskich różni się nieco od szwajcarskich. Nalewa się mleko w kocioł, dodaje się podpuszczka i rozgrzewa się do 40° R.; zwalnia się potém ogień; a mleko zwarzone, gdy czas niejaki postoi, kraje się na krzyż, aby serwatka odeszła; twaróg zaś nakłada się w czworograniaste formy, których ściany małemi są opatrzone dziurkami; formy ustawiają się na stole, a gdy się napełnią twarogiem, serwatka zaczyna odciekać; po godzinie, formy przewracają się, a skoro spostrzeżemy, iż serwatka więcéj nie sączy, naówczas formy z serem na deskach przenoszą się do suchéj piwnicy, albo innéj izby, w któréjby wolne było powietrze. Gdy sery obeschną dobrze, wyjmują się z form, i w drugi lub trzeci dzień nacierają się solą po całéj powierzchni. Kiedy zaś lepiéj podeschną, rozkładają się na laskach potrząśnionych słomą, w miéjscu, gdzie jest wolny przepływ powietrza, aby zupełnie wyschły. Chcąc, aby sery te, osobliwie chude, w całéj massie były miękkie, tłuste i żółte, trzeba je trzymać na wilgotném powietrzu i zmaczać nieco piwem lub drożdżami. Oczyszczone zewnątrz, zawijają się w słomę albo papier, i ułożone w paki idą w handel.

Ser z kwaśnego mleka w Saksonii i innych krajach, pod nazwiskiem pospolitego znany, robi się z mleka kwaśnego zbieranego, i dla tego w robieniu podobnych serów nie potrzeba żadnéj podpuszczki do osadzenia części sernych, ale dosyć jest mleko do 40° R. rozgrzać,

albo téż wrzącéj dodać wody. Gdy się części serne zwarzą, wlewa się wraz z serwatką twaróg do spiczastego worka, a gdy serwatka odejdzie, można jeszcze twaróg wycisnąć; ostrożnie jednak z prassowaniem poczynać sobie należy, bo zbyteczne wyciśnienie serwatki jest szkodliwém. Oswobodzony od serwatki twaróg soli się miałką solą i przegniata, dodając cokolwiek kminu. Przerabia się potém w zaokrąglone lub podługowate bochenki, które przy częstém przewracaniu w zimie w ciepłéj izbie, latem na wolném powietrzu, na laskach podesłanych słomą, w porze zaś ciepłéj, dla ochronienia od much, suszyć należy w koszykach. Obeschłe sery wkładają się w garnki, i od czasu do czasu potrzeba je przekładać: spostrzegłszy, iż są miękkie, przełożyć je trzeba w nowe naczynia, a zbyt miękkie oddzielić. Jeżeli zaś są za twarde, wyjęte z garnka obmywają się piwem i napowrót układają się; w potrzebie działanie to powtarza się. Można też, gdy sery są zbyt suche, zawijać je w słomę owsianą wygotowaną, wtenczas kiedy ta jest jeszcze gorącą i wilgotną. Dla zapobieżenia robactwu, należy je robić i suszyć w miéjscu od much wolném, lub zanurzyć przed ułożeniem w naczyniu, w gorącym odwarze chmielu albo occie.

Dodają niekiedy do serów kartofli uwarzonych i roztartych w różnéj ilości. Pospolicie jednak sery te nie są dobre, bo i twarde i rozpadają się łatwo. Smak ich tém więcéj od smaku serów z dobrego twarogu oddala się, im więcéj ma w sobie mąki z kartofli.

Z i e l o n e sery robią się z wonnemi ziołami, n. p.: szałwią, bzowym kwiatem i t. p.

***

O mierzwach.

Wyjątek z rozprawy pana Payen.

(Cultivateur, Juin 1834.)

Przytaczamy tu doświadczenia ważne, owoc pracy męża czczonego zarówno w kole uczonych, jak i praktycznych rólników.

Warunek działania najskuteczniéjszego mierzw organicznych.

Organiczne mierzwy działają najlepiéj, gdy rozkład ich chemiczny odpowiada, czyli odbywa się stósownie do rozwijania się roślin.

Mierzwa w stanie płynu, przesycona cząstkami zwierzęcemi, w zetknięciu z mało rozwijającą się rośliną, rozkładać się zaczyna, a wtedy albo napełniona wydobywającemi się gazami atmosfera, albo téż ciecz przesycona cząstkami organicznemi, wstrzymuje przypływ powietrza do roślin, nieodzownie potrzebnego dla ich życia, draźni ich organiczne części, osłabia je, a czasem i śmierci cios im zadaje. Rozkład niektórych mierzwy gatunków, których cząstki są za nadto spoiste; które za mało wilgoci zawierają, i w których skład nieorganiczne części wchodzą, odbywa się za nadto powoli w stósunku do wzrostu roślin; niemniéj przeto ważne jest dla rólnika zadanie, przyspieszyć ten rozkład, jak wstrzymać go w mierzwach za nadto ciekłych i prędko rozpuszczalnych; gdyż ogółem dobroć mierzwy na tém zależy, aby chemiczny jéj rozkład nie zbyt powoli, ani za prędko się odbywał, ale stósownie do rozwijania się, czyli wzrostu rośliny.

Krew, mocz zwierząt, klejowe rozczyny galarety zwierzęcéj, tłuszcze już unoszące się, już rozpuszczone w wodzie, z razu, zbyt prędkiém rozkładaniem się szkodzą roślinom, wystawionym na ich bezpośrednie działanie; a późniéj za mało zachowują siły do przysporzenia i poparcia dalszego wzrostu roślin przy życiu zachowanych.

Najstósowniéjszy rozczyn części tych mierzwiastych w wodzie jest 4—5 części suchych w tysiącu płynnych.

Nagłe mierzwy płynnéj przesyconéj działanie na całą powierzchnią roślin, do tego dochodzi stopnia, że rośliny nabierają czasem od niektórych mierzw wstrętnego zapachu. Wpływ ten jest tém widoczniéjszy, im więcéj rośliny listków zielonych wypuściły; tak n. p. posypywanie łąk pudrettą, daje trawie odstręczającą nawet dla bydła wonią.

Lecz można innym także sposobem, jak przez rozcieńczenie wodą, polepszyć pomienioną mierzwę. Krew lepiéj jest doprowadzić do stanu suchego, co łatwo nastąpi, po rozgrzaniu jéj do 80° R., gdzie się zsiądzie; po czém wytłacza się wilgoć w prassach, a reszta wysusza się na słońcu.

Do powoli rozpuszczalnych mierzw, których działanie przyspieszać potrzeba, należą: kości, rogi, włosy, wełniane i jedwabne szmaty. Pierwszą i ogólną zasadą jest drobienie tych materyj, które w niektórych, tak naprzykład w kościach, koniecznym jest warunkiem ich użyteczności.

Kości są jednym z głównych i najważniéjszych przedmiotów mierzwy. Używają się one już świeżo ze zdechłych zwierząt, już suszone, tłuczone, zmełte i t. p.; w każdym razie rozkład ich chemiczny bardzo powoli się odbywa; atoli można go działaniem ciepła, powietrza i wilgoci przyspieszyć. Rozkład tłuszczu, w komorkach kości zawartego, jest trudny; wydzielenie go do pewnego stopnia łatwe; daje się bowiem wygotowaniem lub działaniem pary uskutecznić, lub też wystawieniem na powietrze lub promienie słońca, jak to widzimy po kościach na polu leżących. Tłuszcz ten jednakże stanowi jednę z sił gnojnych w kościach; o ile zatém po wydzieleniu jego rozkład kości się ułatwia, o tyle mniéj wartości mają one, uważane jako mierzwa. Najstósowniéjszą przeto operacyą rozdrobnienia i przysposobienia kości na mierzwę, jest mielenie ich na najdelikatniéjszą mączkę.

Działanie wapna na części drewniste w mierzwie.

Po lucernach, koniczynach, trawach rozmaitych, korzenie wymienionych roślin, pozostałe w ziemi, mogą ją umierzwić; jednakowoż ich części drewniste nie szybko się rozkładają. Opór ten pokonać można wapnem, które, prócz téj korzyści, ulepsza bezpośrednio niektóre gatunki roli, n. p. rolę gliniatą, gdzie przechodzi w stan kwasu węglowego i opiera się działaniu szkodliwych kwasów. Nigdy atoli nie należy używać wapna do kompostów; bo chociaż mocną daje mierzwę, jednakże za wiele przyczynia straty przez ulotnienie istot, działaniem wapna łatwo się rozkładających.

Odchody z fabryk cukrowych i raffineryi dawniéj wyrzucano we Francyi; teraz, po dowiedzeniu ich wartości, rocznie zastępują one w kraju 400,000 cent. mierzwy. Doświadczenia pokazały, że 15 części krwi w nich zsiadłéj, w stanie suchym wyrównywają 400 częściom krwi płynnéj, którąby dała 100 części suchych, jeżeliby osobno użytą była. Zatém części organiczne, złączone z węglem, nabywają 6 razy więcéj wartości. Przytém węgiel nie traci na wadze, ani choćby był na działanie powietrza atmosferycznego wystawiony, ani przez dystylacyą wody, lub przez wsiąkanie wody w korzenie.

Zdarzało się, że nasycony odchodami cukrowemi węgiel, w pierwszym roku żadnego nie miał wpływu na roślinność, a w następnym dopiero roku ogromne sprawił urodzaje. Dochodzono przyczyny tego zjawiska, i znaleziono, że zazwyczaj zawiera węgiel 5—10% części cukrowych, które wydając z siebie alkohol i kwas węglowy, także ocet i inne kwasy, mocno szkodzą. Zaleca się zatém, aby ta nowa mierzwa w kupkach wyfermentowała, wprzód nim użytą zostanie.

Zegar zielny.

Niektóre rośliny otwierają się i zamykają o pewnych godzinach: zgromadziwszy niżéj wyrażone, lub niektóre z nich, w miéjscu jedném, niezawodnie oznaczają czas, i do regulowania zegarków służyć mogą.

	Otwierają się z rana.		Zamykają się po południu.	
	Godzina.	Minuta.	Godzina.	Minuta.
Tragopogon luteus, (kozibród żółty)	3	5	9	10
Leontodon serotinum, (brodawnik późny)	4	0	12	1
Picris echioides, (gorycz żmijówka)	4	4	12	0
Crepis alpina, (pępawa alpéjska)	4	5	12	0
Cichorium intybus, (podróżnik pospolity)	4	5	8	9
Papaver nudicaule, (mak zagraniczny z nagą łodygą)	5	0	7	0
Hemerocallis fulva, (złotogłówna lilia)	5	0	7	8
Sonchus laevis, (łoczyga gładka)	5	0	11	12
Sonchus alpinus, (łoczyga alpéjska)	5	0	12	0
Convolvulus arvensis, (wilec powójka)	5	6	4	5
Lampsana communis, (mlecz pospolity)	5	6	10	0
Leontodon taraxacum, (brodawnik mleczowy) . .	5	6	8	9
Hypochaeris maculata . .	6	7	4	5
Nymphaea alba, (grzybień biały)	7	0	5	0

	Otwierają się z rana.		Zamykają się po południu.	
	Godzina.	Minuta.	Godzina.	Minuta.
Lactuca sativa, (sałata ogrodowa)	7	0	10	0
Tagetes erecta, (szarańcza zwyczajna)	7	0	3	4
Anagallis arvensis, (kurzyślad czerwony)	7	8	2	3
Hieracium pilosella, (jastrzębiec kosmaczek) . .	8	0	2	0
Dianthus prolifer, (goździk główkowy)	8	0	1	0
Calendula arvensis, (nogietek polny)	9	0	3	0
Arenaria purpurea, (piaskowe ziele purpurowe) . .	9	10	2	3
Portulaca oleracea, (kurza noga ogrodowa) . . .	9	10	11	12
Malva caroliniana, (ślaz karoliński)	9	10	12	1
Stellaria media, (gwiazdownica średnia)	9	10	9	10

Ogródek lekarski.

(Z Rocznika ogrodnicz. powszechn.)

Ktoby sobie życzył mieć ogródek na zioła lekarskie, dla wygody domu i włościan; umieszczamy gatunki, które w tym celu mogą być hodowane:

1. Skutki odwilżające posiadają: kwiaty, liście i korzenie ślazu ostrolisciowego, tudzież korzeń żywokostu, (symphitum oficinale).

2. Odwilżające piersi: ślaz (malva); dziewanna (verbascum), kwiaty i liście fiałka (viola), i liście hizopu.

3. Chłodzące: korzeń lukrecyi i jagody berberysu.

4. Trzeźwiące: liście i kwiaty szałwii, liście i kwiaty rozmarynu, kłosy kwiatowe i liście lawendy, oraz melisy lekarskiéj.

5. Żołądkowe i ogrzewające: korżeń gorczyczki żółtéj (gentiana lutea), szczyty kwieciste gorczyczki różowéj (gentiana centaureum), liście bobrka trzy-liściowe (menianthus trifoliata), liście i wierzchołki piołunu, kwiaty i łodygi rumianku rzymskiego (anthemis nobilis).

6. Wzmacniające zapachem: szałwija, mięta, melisa, rozmaryn, lawenda, rumianek; goryczą: piołun, szanta, marubium, trifolium fibrinum, centaurea minus i carduus benedictus.

7. Ból uśmierzające: lulek (hyoscyamus) i szafran.

8. Urynę pędzące: korzenie pietruszki i pyrzu, i parietaria oficinalis.

9. Laksujące: korzeń rabarbarum i korzeń jalapy.

10. Poty pobudzające: kwiat i jagody bzu czarnego.

11. Wiatry pędzące: nasiona kopru i kminu.

12. Przeciw zgniliznie: ziele ruty i kwiat rumianku.

13. Przeciw robakom: przykładają się na żołądek liście wrotyczu pospolitego (tanacetum vulgare), i piołun; do środka dają się nasiona ricinus.

14. Przeciw spazmom: mięta pieprzowa, rumianek, maruna (matricaria parthenium), nasiona wrotyczu, korzeń wyrwany przed opuszczeniem liści kozłka lekarskiego (valeriana oficinalis), nasiona i kwiaty piwonii, i blizny kwiatu szafranowego.

15. Przeciw paraliżowi: trank górny (arnica montana) i marum-verum (teucrium marum).

16. Przeciw womitom: mięta i melissa.

17. Działające na wątrobę: jaskółcze ziele (chelidonium). Na szkorbut: chrzan, nasturcya, bobownik, fumaria, ajer, kapusta kwaśna, cebula i wszystkie ogrodowiny.

Gdy zaś pomiędzy wyrażonemi roślinami znajdują się niektóre jadowite; przeto za radą tylko lekarza używać ich należy.

O chorobach ryb i wpływach onym szkodliwych.

Przysłowie mówi: „zdrów jak rybka", ale i to przysłowie, jak może wszystkie inne, w pewnym tylko stopniu na rzeczywistości się gruntuje, gdyż i ryby, lubo mają nader mocne zdrowie i długie życie [a], przecież podlegają niektórym chorobom.

Ryby różnią się między sobą budową ciała, i przez to, iż jedne ich gatunki żyją wyłącznie w klimacie gorącym, inne zaś w zimnéj tylko sferze utrzymać się mogą. Wszystkie wiele mają podobieństwa do zwierząt czworonożnych i do wężów; przewyższają je zaś w trwałości i mocy życia; albowiem kiedy żaby, których siła w porównaniu do innych istót nadzwyczajnie jest mocna, w wodzie wrzącéj zaledwie 20 minut przy życiu zostają, a w oleju ani nawet 4ch godzin wyżyć nie mogą; ryba w wodzie wrzącéj żyje przez godzin 4, a w oleju blisko całą dobę.

Siła reprodukcyjna ryb jest również bardzo wielka; skoro bowiem przypadkiem utracą jaką część ciała, odrasta ona, niechby i z kilku chrząstków czyli promieni była złożona. Najwięcéj zdrowiu ich sprzyja i wstrzymuje zawiązywanie się chorób: 1) umiarkowana temperatura ich krwi; 2) stan jednostajny żywiołu, w którym żyją; nigdy bowiem woda,

[a] Za Ludwika 14go ułowiono w Fontainebleau karpia, mającego przy skrzelu znak metalowy, przed 200 lat, pod panowaniem Franciszka 1go wybity.

pod względem temperatury, nie jest wystawiona na tak nagłe zmiany, jak powietrze; 3) skład ich organizmu [b] i budowy; skutkiem czego, ich części zewnętrzne i wewnętrzne nie podpadają tak prędkiemu narażeniu lub zużyciu jak u innych, a mianowicie czworonożnych zwierząt; 4) dokładna budowa ich naczyń limfatycznych, w których wrzodowe stagnacye miéjsca mieć nie mogą; 5) nakoniec mały ruch i nader prosty pokarm, jakiego używają.

Ale stan ten błogi właściwy jest tylko rybom z pod władzy człowieka usuniętym; bo samolubny człowiek wywarł także i na ryby wpływ zgubny; przecież mniéj ogólnie niż na inne zwierzęta, bo właściwy tamtym żywiół trudne do zwalczenia stawia mu zawady. Ale skoro tylko staje się onych panem, zmienia ich naturę, przenosi do niewłaściwego im żywiołu, i dla dogodzenia swemu łakomstwu, dręczy i te istoty w sposób nieludzki. Wiadomo bowiem, iż wygórowany epikureizm, dla powiększenia smaku ryb, zastósował i do nich kastrowanie samców i samic. [c] Zaś w Holandyi tuczą ryby w piwnicach, zawieszając je na ścianie głową do góry, obwinione w mech wilgotny, i w tém nienaturalném położeniu karmią je chlebem pszennym, w mleku maczanym. A że ryby, jak to wyżéj powiedziałem, mają bardzo mocne życie, przeto męczarnie te znoszą czasem i kilka tygodni.

Ryby ulegają małéj liczbie chorób. Uważają, iż podczas panowania niektórych epidemicznych chorób innych zwierząt,

---

[b] Jedne gatunki ryb oddychają za pomocą dychawek, czyli skrzeli, a u drugich ten organ zastępuje otwór kanału odchodowego. Skrzele złożone są z 4ch talerzyków, na łukach chrząstkowych osadzonych, a przytwierdzonych do kości podjęzykowéj. Niektórych gatunków ryb skrzele znajdują się w środku ciała, a stósowne kanały prowadzą do nich powietrze.

[c] Operacya ta jest tak niebezpieczną, iż z 200 kastrowanych karpi, zaledwie 40 zostaje przy życiu. Uskutecznia się zaś tym sposobem: na brzuchu, pomiędzy pletwami, robi się podłużny nakrój, na półtora do 2ch cali długi. Za pomocą srebrnego haczyka wyciąga się na zewnątrz kanał urynowy i nasienniki, z którym są połączone; ostatnie się ucinają 3 do 4 linij długości; poczém kanał wsuwa się w swoje miéjsce, rana się zaszywa i ryba do wody wpuszcza.

także i ryby więcéj niż w innym czasie zdychają; ale rzecz ta potrzebuje jeszcze dokładniéjszego wyjaśnienia. Że przed 3 laty, kiedy u nas panowała cholera, zdychało w porze letniéj wiele żab i ryb, jest rzeczą niezawodną; atoli, czyli to było także skutkiem cholery, nie wiadomo. Ztém wszystkiém, zdaje się, iż są jakoweś endemiczne wpływy, które szkodliwie na ryby działają.

Znane dotąd choroby ryb są: 1) ospa, 2) choroba skórna, mchową zwana.

Ospa objawia się, podobnie jak u innych zwierząt, przez małe pęcherzyki na skórze pod łuszczkami. Choroba ta nie jest śmiertelną, ale mocno być musi dokuczliwą, gdyż ryby w ospie nadzwyczajnie chudną. Ginie sama z siebie. Że podczas téj choroby nie są zdatne do jedzenia, rozumie się samo z siebie.

Choroba mchowa (Moosfrankheit) ztąd tak nazwana, iż ryby wzdłuż krzyża, od głowy do ogona, pokrywają się wyrzutem do mchu podobnym; jest ona zabójczą. Przyczyną ma być zgniła woda; przynajmniéj zapobiega się szerzenie onéj, gdy się woda ze stawów opuszcza, a świeża napływa.

Wpływy rybom szkodliwe są dwojakie: ogólne czyli naturalne i szczególne, przez człowieka zdziałane.

Do pierwszych się liczy: 1) uderzenie piorunu, 2) trucizny roślinne, 3) ciała odurzające, i 4) różne owady.

Do drugich: 1) złe założenie stawów, 2) zbyteczne onych zarybnienie, i 3) przewożenie nieuważne ryb.

1. Uderzenie piorunu zabija jednę część ryb, a drugą część tak dalece odurza, iż jeżeli woda (np. ze stawów) nie zostanie spiesznie spuszczona i świeżą zastąpiona, wówczas ryby odurzone zdychają. [d]

---

[d] Ryby są nadzwyczajnie czułe na drażliwość metalową; albowiem skoro są galwanizowane, niechby w pół godziny po ucięciu im głowy, odskakują na 6 cali wysoko od stołu. Jestto skutek wielkiéj ilości materyi elektrycznéj, którą ryby w sobie zawierają. Nerwy ryb są większe od nerw innych zwierząt; ale są one tak mocnemi wzbudzicielami elektryczności, iż sprawiają nader silne uderzenia. Są gatunki ryb, które można poniekąd uważać za żywe kolumny Volty, a mianowicie: drętwnik (torpille), węgorz drzący (anguille electrique), elektryczny

2. Trucizny roślinne. Euforbia zimowa (Euphorbia hiberna) w stanie zielonym, starta i wrzucona w wodę, zabija natychmiast ryby. Rzecz godna uwagi, iż trucizny metaliczne mały lub żadnego zdają się nie mieć wpływu na ryby; niechby tę w znacznéj nawet ilości w ich ciele się znajdowały. Często bowiem poławiają się ryby w wodzie, na gruncie miedzianym spoczywającéj, a następnie zawierają w sobie nader wiele grynszpanu, przez co stają się trucizną dla ludzi i innych zwierząt, lubo same są zdrowe i mocne. Na brzegach St. Domingo, w okolicy S. Michała, są zatoki, w których się znajduje wielka ilość sardeli, przecież ich nie poławiają, gdyż równie gwałtownie trują jak arszenik. Z drugiéj zaś strony, żywią się ryby owadami, które dla innych zwierząt są trucizną.

3. Ciała odurzające gwałtownie na ryby działają; zapewne przez to, iż ich zmysł powonienia tak mocno jest wykształcony. Dla tego, tak ludy ucywilizowane, jak dzikie, używają onych do ich połowu. Edward Pizo opisuje dwie rośliny: Euraupe i Guajana timpo, których dzicy mieszkańcy Ameryki południowéj używają do połowu ryb. Tłuką oni korzenie tych roślin i wrzucają je do rzeki; w krótkim czasie pływają odurzone ryby na bardzo znacznéj przestrzeni wody, bez żadnéj oznaki życia. W tym stanie są chwytane i zwykle surowo jedzone; a przecież ludzie ci żadnych złych nie doznają ztąd skutków.

W Europie odurzają ryby nasieniem rośliny zwanéj: Miesięczne ziarno rybotruj [e] (menispermum cocculus). Ten sam

---

ufal, indyjski ostrogon i t. p. Ostatnie dwa gatunki mają dwie muszkularne kolumny, tkanką siatkową przedzielone, właściwemi nerwami opatrzone. Ryby mają tylko dwa zmysły najmocniéj wydoskonalone: zmysł powonienia i wzrok; pierwszy jest mocniéjszy od drugiego; dla tego prędzéj one zwykle ponętę powonią, niż ją spostrzegą. Z téj też zapewne przyczyny, ciała odurzające tak mocno na ryby działają.

[e] Rybotruj rośnie w Indyach; ziarno téj rośliny ma wiele podobieństwa do bobków. Wieśniacy, przy wodach mieszkający, kupują je, i przyprawiając, trują niém w rzekach ryby; mdleją one od tegoż ziarna i pływają po wodzie. Ryby tym sposobem odurzone, ludziom nie szkodzą; przecież połów ich takowy w wielu krajach surowo jest zabroniony.

skutek sprawia podobno wronie oko [f] (strychnus nux vomica).

4. Owady. Różne owady więcéj są szkodliwe rozmnożeniu się ryb, aniżeli wszelkie choroby, którym podlegają i inne wpływy. Najszkodliwszym zaś onym jest chrząszcz wodny (dytiscus). Owad ten czepia się naprzód pod brodę ryby i pożera jéj język, lub téż rzuca się pod pletwy i tak głęboko się wgryza, iż go już ryba pozbyć się nie może; w takiéj zaś ilości zwykle napada swą zdobycz, iż w parę minut już tylko szkielet ryby zostaje. Owady te są przytém tak żarłoczne, iż w ciągu jednéj nocy spożywają do 30 największych nawet ryb. Najżarłoczniéjszy przecież jest w miesiącach: Lipcu, Sierpniu i Wrześniu.

5. Złe założenie stawów. Wymienimy tu niektóre tylko w téj mierze uchybienia:

a., Ryby ze stawu, który ma grunt wapienny, są nietrwałe i niesmaczne.

b., Stawy zbyt płytkie stają się w zimie przyczyną wyschnięcia ryb; więcéj przecież z powodu braku powietrza, niż ze zbytniego zimna.

c., Dopływ do stawu wody z garbarniów zabija ryby.

d., Napływ do stawu trocin z młynów piłowych (tartaków) jest rybom bardzo szkodliwy.

e., Napływ gnojówki od trzody chlewnéj, również im szkodzi.

6. Zbyteczne zarybnienie stawów wstrzymuje wzrost zarybiu i zaszczepia w nim zaród słabości. Karpie zbyt wielkie i za nadto małe, nie są dobre do zarybiu; najlepsze są czterofuntowe. Na zarybnienie stawu, obejmującego 180 prętów kwadratowych, dosyć jest 4 mleczaki i 7 ikrzaków.

7. Przewożenie ryb. Przewożąc ryby, na to uważać należy, by nie straciły właściwéj im powłoki flegmistéj, która chroni ich ciało od uszkodzenia; tracą je zaś, gdy są przewożone w beczkach nie zupełnie wodą napełnionych. Przewożenie ryb w beczkach od wina ma być rybom szkodliwe.

X. P........

---

[f] Wronie oko rośnie w Indyach; ziarno téj rośliny podobne jest do małego siwego talerzyka. Truje wszystkie inne zwierzęta, prócz człowieka, któremu sprawia mocne womity.

Rozmaitości.

O taczkach z ruchomą koleją żelażną.

Pan Maréchal żastósował swój wynalazek ruchomych kolei żelaznych, które wóz posuwa, a raczéj ściele przed sobą, do taczek. Na tak urządzonych taczkach z lekkością 7½ centnarów człowiek jeden powiezie.

Jestto cechą właściwą cywilizacyi, że najmniéjszy pomysł szczęśliwie powzięty i praktycznie wykonany, ustali los tego, co zeń korzystać zechce.

Że w Anglii codziennie kilka patentów biorą, chociaż każdy 4,000 zł. kosztuje, zrozumiemy, widząc, że pan Hemt wymyśliwszy szuwaks, uzbierał na tym jedynym przemyśle 20,000,000 zł. Szuwaks ten robił się następującym sposobem:

60 funtów węgli z kości,
7 „ „ angielskiéj sadzy,
1 „ „ czernidła frankfurtskiego,
5 „ „ modrego berlińskiego,

z 12stu gallonami octu umięszać, i zrobić ciasto, wraz z 40stu ff. cukru i pół ff. potażu; dodać 6 kwart ol. spermaceti i 1 kwartę wody, w któréj poprzednio rozpuszczono 2 ff. wosku. Nakoniec dodać 20 ff. kwasu siarczanego.

Szczegółowe przepisy robienia go umieszczone są w „Journal des conaiss. utiles, Nov. 1835.“

Potraw wilgotny.

Nieraz nieprzyjazna pora, jak i w obecnym roku, nie pozwala nam ususzyć potrawu; natenczas tak można zaradzić złemu:

Świeży zupełnie potraw zwozi się pod dach, i przekłada warstwami suchéj, jaréj słomy. Po kilku tygodniach nietylko że potraw nieuszkodzony, zupełnie wyschnie, ale udzieli także przyjemnego zapachu słomie.

(Journal des con. ut. Nov. 1835.)

Wiadomości handlowe.

Berlin, dnia 5. Października.

Żyto, dla małych dowozów, popłaca; winspla dobrego żyta w miéjscu kosztuje 25 tal.; na dostaw na wiosnę dają 24 $\frac{1}{2}$ tal. Pszenica polska 42—43 tal., żółta 36—38 tal. Na bujny jęczmień, którego na rynku nie widać, znaczny jest popyt; cena winspli 24 tal. Słód stralzundski na statkach 17 tal., w śpichrzach 16 $\frac{1}{2}$ tal.; dobry owies 16 tal., podléjszy 15 tal.; rzepak po 85 tal., a rzepik mieszany po 80—82 tal. nie znajduje odbytu; oleju rzepakowego centnar w miéjscu 14 i 13 $\frac{1}{8}$ tal., na dostaw w Grudniu 14 $\frac{1}{8}$ tal.

Wrocław, dnia 2. Października.

Na pokup zboża więcéj znajduje się ochotników; ztąd téż i cena się podwyższyła. Dobréj żółtéj pszenicy winspla kosztuje 33 tal., żyto 19—19 $\frac{1}{2}$ tal. z wolnym transportem wodą; jęczmienia przeszłorocznego korzec 18—19 sgr., tegorocznego 20 sgr.; tegoż winspla z transportem 17—18 tal.; owsa winspla 12 $\frac{1}{2}$—13 tal.; jednakże koszta transportowe nad spodziewanie jeszcze się nie zmniéjszyły; winspli żyta za mniéj jak 4 $\frac{1}{2}$ tal. do Szczecina dostawić nie można. Krajowe siemię lniane znajduje lepszy jak dotąd odbyt; za korzec dobrego płacą do trzech talarów. Dobrego nasienia koniczynnego tegorocznego korzec kosztuje 12 tal., białego do 13 $\frac{1}{2}$ tal.

Świdnica, dnia 1. Października.

Popyt na zboże częstszy, po części na przesyłki wodą, po części do Saksonii i do Czech; jeżeli się dłużéj utrzyma, będzie miał wpływ na podniesienie ceny; tém więcéj, że gospodarze teraz jeszcze w polu zatrudnieni, na targi mało przywożą. Korzec pięknéj białéj pszenicy tegorocznéj kosztował dziś na rynku 1 tal. 16 sgr., żółtéj 1 tal. 7—9 sgr. Dobrego żyta korzec chętnie kupowano za 22 $\frac{1}{2}$—24 sgr., jęczmienia za 18—20 sgr; podléjsze gatunki i jednego i drugiego zboża 3—4 sgr. tańsze były. Za najlepszy owies płacono 13 $\frac{1}{2}$—15 sgr., za podléjszy 11—13 sgr. Na koniczynne nasienie ciągle trwa popyt; za dobre białe płacą przeszło 13 tal.; za czerwone, według dobroci towaru 11—11 $\frac{1}{2}$ tal. Lecz chęć kupowania rzepaku znacznie odpadła; dobry z przeszłego sprzątu ustępowano za 3 $\frac{1}{2}$ tal.

Z wezbraniem wody w Odrze transport także nieco odtaniał. Atoli więcéj jak 20 winspli na statek władować jeszcze nie można; dla téj przyczyny ostatnią razą płacono za transport od winspli każdego zboża do Berlina 5 tal., do Szczecina 4 tal.

Szczecin, dnia 6. Października.

Handel tutéjszy zbożowy nie wielki; ceny jednakże stałe. Żyto utargowano ostatnią razą za 24, 24$\frac{1}{2}$ i 25 tal. Za jęczmień z parowów odrzanych płacono w miéjscu 23 tal., na dostaw dawano nawet 25 tal. Na owies nie było popytu.

Cena targowa ostatnią razą: winspla pszenicy 34—37 tal., żyta 22—23 tal., jęczmienia 20—22 tal., owsa 13—15 tal., grochu 28—30 tal.

Spirytusu w miéjscu brakuje, dla tegoż 20$\frac{1}{2}$—21$\frac{o}{o}$ w małych partyach kosztował.

Dobre koniczynne nasienie przeszłoroczne, na które ciągle był popyt, kupowano po 11$\frac{3}{4}$—12$\frac{1}{4}$ tal.

Oléj rzepakowy w miéjscu po 13$\frac{1}{3}$, na dostaw w Listopadzie po 13$\frac{2}{3}$ tal.

Klejpeda (Memel), dnia 29. Września.

Ciągle zła pogoda zniszczyła w wielu miéjscach siemię lniane, ztąd częsty nań popyt, i cena korca pruskiego 3 tal.; dobrego siemienia na zasiew za mniéj jak 8 tal. trudno kupić.

Ceny targowe w Lesznie

dnia 10. Października 1836.

Pszenica, korzec pruski 1 tal. 2 sgr. 8 fen. — Żyto 19 sgr. 7 fen. — Duży jęczmień 18 sgr. 8 fen.; drobny 15 sgr. 6 fen. — Owies 10 sgr. 8 fen. — Groch - tal. 29 sgr. 2 fen. — Proso 1 tal. 10 sgr. - fen. — Tatarka 23 sgr. 7 fen. — Kartofle 6 sgr. 6 fen. — Siemię lniane 2 tal. 13 sgr. 9 fen. — Bób 2 tal. 17 sgr. 6 fen.

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie.